

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

《预包装南宁老友粉追溯操作规程》

（征求意见稿）

编制说明

广西壮族自治区分析测试研究中心

2025. 03

一、编制的目的和意义

老友粉是广西南宁的本土美食，于 2007 年入选南宁公布的首批 26 项非物质文化遗产名录，南宁的老友粉因一个“老友常临”的故事而成名，现已成为南宁的地标美食名片。自 2017 年以来，南宁市市场监管局、南宁餐饮行业协会一直推动“南宁老友粉”申请注册地理标志商标，这是主动融入广西优势特色米粉产业迈向高端化、绿色化、智能化总体布局的重要措施，对提升产品附加值，促进相关产业链发展具有重要意义。

2023 年中央 1 号文件《中共中央 国务院关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》第一部分“抓紧抓好粮食和重要农产品稳产保供”第四条“构建多元化食物供给体系”中明确指出，加大食品安全、农产品质量安全监管力度，健全追溯管理制度。广西壮族自治区人民政府办公厅 2022 年印发的《关于广西现代特色农业示范区高质量建设五年行动方案（2021—2025 年）的通知》中将实施农产品安全追溯管理作为主要工作之一，全面搭建农产品质量安全追溯管理平台，实施农产品质量安全追溯管理。《广西壮族自治区食品安全追溯管理办法（试行）》中食品安全追溯体系建设是采集记录食品生产、流通、消费等环节信息，实现来源可查、去向可追、责任可究，强化全过程质量安全管理与风险控制的有效措施。

当前，老友粉依托网络销售新模式，已远销国内各省甚至海外，销量逐年增大，目前，广西区内从事预包装南宁老友粉生产的企业有 10 多家，生产规模较大，行业年营业额超过 10 亿元。然而，作为广

西地方美食标签的南宁老友粉，目前已出台的与预包装南宁老友粉有关的标准有 DB45 053-2017《食品安全地方标准 南宁老友粉》、对生产过程进行规范的 DB45/T 2560-2022《预包装南宁老友粉生产规范》。标准并未涉及对预包装南宁老友粉的追溯操作规程，目前的行业现状是一些生产企业正朝着规模化、机械现代化、规范化发展，产能逐步提高；而少数企业由于起点低、生产设备设施过于陈旧落后、缺乏规范化管理，产品质量安全难以得到保证，也无法确保地道的南宁老友粉风味，一旦出现质量安全问题，必将影响整个产业的稳定发展。为从源头抓起，提高食品监管效率，维护广西人民“舌尖上的安全”，标准编制组拟制定《预包装南宁老友粉追溯操作规程》的地方标准，以期作为 DB45 053-2017《食品安全地方标准 南宁老友粉》、DB45/T 2560-2022《预包装南宁老友粉生产规范》的配套标准，对南宁老友粉追溯操作和管理，进一步提高南宁老友粉的产品质量。

本标准针对预包装南宁老友粉具体行业特点，从可操作性角度出发，建立南宁老友粉质量安全管理体系和可追溯体系，坚持产管结合、源头控制，不仅对帮助预包装南宁老友粉生产企业和监管部门进行产品质量分析，提高产品透明度，提高消费者购买信心，并为产品召回提供技术支撑外，还对南宁老友粉产业质量稳定，保持独特风味和健康、可持续发展意义重大。因此，制定团体标准《预包装南宁老友粉追溯操作规程》十分有必要。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

根据广西农业农村产业振兴促进会关于《北部湾咸海鸭蛋加工技术规程》等四项团体标准立项的通知（桂农促会技〔2025〕5号），由广西壮族自治区分析测试研究中心、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西益谱检测技术有限公司、广西南宁信雄科技服务有限公司组织有关人员编制《粉利生产技术规程》。主要起草人员如下：

参与标准起草人员情况					
姓名	单位	职称/职务	专业	联系方式	主要业绩
莫达松	广西分析测试研究中心	高级工程师	环境工程		第一起草人，主持标准编制的全面工作，负责编制标准初稿、编制说明，审核上报
黄殿贵	广西分析测试研究中心	高级工程师	化学工程与工艺		负责编制标准初稿、编制说明，标准框架搭建、主要技术内容起草、企业调研及意见征询
黄璐璐	广西分析测试研究中心	高级工程师	应用化学		负责编制标准初稿、编制说明，主要技术内容起草、企业调研及意见征询
邓卫利	广西分析测试研究中心	高级工程师	应用化学		编制说明，主要技术内容起草、企业调研及意见征询
黄一帆	广西分析测试研究中心	正高级工程师	化学工程与工艺		标准的编制、资料检索
黄雪	广西新材料技术工程院	工程师	分析化学		标准的编制、资料检索

参与标准起草人员情况					
姓名	单位	职称/职务	专业	联系方式	主要业绩
潘扬昌	广西分析测试研究中心	高级工程师			标准的编制、资料收集、企业调研及意见征询
王玉清	广西分析测试研究中心	工程师			标准的编制、资料检索
叶苾佑	广西分析测试研究中心	工程师			资料检索、收集、企业调研及意见征询

编制组经过广泛调查研究，调研了国内外发展趋势、标准情况和技术状况，在广泛征求意见的基础上，起草本技术规程。

（二）编制的原则和依据

本标准编制遵循的主要原则为：

（1）严格按照《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》(GB/T1.1-2020)、《标准化工作指南》(GB/T 20000-2003)以及国家有关标准化法律、法规的要求进行编写，规范标准格式，提高标准的规范性，使制定的标准满足系列化、规范化、通用化的要求。

（2）以质量和安全为核心，符合《食品安全法》规定，与我国相关法律、法规相互协调的原则。

本标准主要编制依据：

GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/Z 25008 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南

GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语

NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则

DBS 45/053 食品安全地方标准 南宁老友粉

DB45/T 2560 预包装南宁老友粉生产规范

三、编制过程

本技术规程的编制从 2025 年 2 月开始。为了使编制工作顺利进行，广西壮族自治区分析测试研究中心、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西益谱检测技术有限公司、广西南宁信雄科技发展有限公司专门召开会议，成立了标准起草小组，明确了项目负责人，明确标准编制工作的组织形式、编制框架、内容、工作步骤、进度安排等，制订了较为详细的项目实施计划和方案。

标准起草小组人员收集了、目前对预包装南宁老友粉追溯体系建设的研究进展以及有关预包装南宁老友粉产品的标准和技术资料，起草了《预包装南宁老友粉追溯操作规程》草案。随后，制定相应工作方案，派人员到相关企业进行调研，就标准中的基本问题同相关企业及监管人员进行交流；同时将征求意见表发放到各企业进行意见征求。标准起草小组经过多次研讨，于 2024 年 03 月编写完成了该标准的征求意见稿。

四、主要内容的确定

本文件共分为 7 章，本文件界定了预包装南宁老友粉追溯操作规程的术语和定义，规定了追溯信息基本内容、追溯程序确立、追溯程序指示、追溯程序验证与改进。主要内容确定如下：

（一）范围

本文件界定了预包装南宁老友粉追溯操作规程的术语和定义，规定了追溯信息基本内容、追溯程序确立、追溯程序指示、追溯程序验证与改进。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内预包装南宁老友粉追溯操作和管理。

本条规定了预包装南宁老友粉追溯操作规程所覆盖的内容及适用范围。

（二）规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的内容。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/Z 25008 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南

GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语

NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则

DBS 45/053 食品安全地方标准 南宁老友粉

DB45/T 2560 预包装南宁老友粉生产规范

本条依据预包装南宁老友粉追溯操作规程的相关标准要求，规定了引用的规范性文件。

(三) 术语和定义

DBS 45/053 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 追溯单元 traceable unit

需要对其历史、应用情况或所处位置的相关信息记录、标识并可追溯的单个产品、同一批次产品或同一品类产品。

本条依据《重要产品追溯 追溯术语》(GB/T 38155-2019)第 2.4 条。

3.2 追溯精度 traceability precision

追溯系统中可追溯的最小追溯单元。

本条依据《重要产品追溯 追溯术语》(GB/T 38155-2019)第 2.15 条。

3.3 追溯码编码 traceability code

追溯系统中对追溯单元进行唯一标识的代码。

本条依据《重要产品追溯 追溯术语》(GB/T 38155-2019)第 2.10 条。

3.4 产品批次 product batch

采用相同的原料、相同的环境、相同的工艺、同期生产或制造的具有相同(或相近)性能特征的一定数量的产品。

本条依据《重要产品追溯 追溯术语》(GB/T 38155-2019)第 2.19 条。

3.5 批次码 batch code

追溯系统中对产品批次进行标识的代码。

本条依据《重要产品追溯 追溯术语》(GB/T 38155-2019)第 2.13 条。

(四) 追溯信息基本内容

4.1 总体要求

应详细记录预包装南宁老友粉追溯信息,确保预包装南宁老友粉供应链各环节都可进行追溯。预包装南宁老友粉供应链环节主要包括生产加工环节、贮运环节和销售环节。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2 生产加工环节追溯信息

4.2.1 原辅料供应商信息

包括但不限于物料供应商名称、统一社会信用代码、地址、负责人、联系方式等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.2 原料(米粉、老友酱包)信息

包括但不限于米粉、老友酱包批次码、品种、供应商名称、采购时间、数量、出厂合格证明、产品质量检验报告、食品生产许可证、保质期、采购人员等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》（NY/T 1761）等标准中关于追溯信息的要求，根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.3 辅料（辣椒油配料包、酸笋配包、脱水蔬菜包等）信息

包括但不限于辅料批次码、辅料名称、供应商名称、采购时间、数量、出厂合格证明、产品质量检验报告、食品生产许可证、保质期、采购人员等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》（NY/T 1761）等标准中关于追溯信息的要求，根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.4 预包装南宁老友粉生产企业信息

包括但不限于生产企业名称、统一社会信用代码、地址、生产许可证号、负责人、联系方式等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）以及《农产品质量安全追溯操作

规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.5 投料信息

包括生产加工批次码、原辅料批次码、数量、时间、操作班组、负责人等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.6 焙炒信息

包括生产加工批次码、数量、焙炒时间、操作班组、负责人等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.7 熬煮、调配信息

包括生产加工批次码、数量、熬煮时间、辅料批次码、辅料用量、操作班组、负责人等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原

则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.8 冷却信息

包括生产加工批次码、数量、冷却时间、冷却温度、操作班组、负责人等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.9 包(灌)装信息

包括生产加工批次码、数量、包(灌)装时间、操作班组、负责人等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.10 杀菌信息

包括生产加工批次码、数量、杀菌温度、杀菌时间、操作班组、

负责人等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》（NY/T 1761）等标准中关于追溯信息的要求，根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.11 检验信息

包括生产加工批次码、检验记录出、出厂检验报告、型式检验报告、检验时间、检验人员、审核人 等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》（NY/T 1761）等标准中关于追溯信息的要求，根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.2.12 产品信息

包括生产加工批次码、产品追溯码、产品名称、规格、生产日期、数量、保质期、负责人等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》（NY/T 1761）等标准中关于追溯信息的要求，根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.3 贮运环节追溯信息

4.3.1 贮藏信息

包括贮运批次码、生产加工批次码、仓库编号、出入库时间、数量、贮藏环境信息、操作人员等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》（NY/T 1761）等标准中关于追溯信息的要求，根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.3.2 运输信息

包括贮运批次码、运输时间、数量、运输车辆信息、运输过程监控信息、操作人员等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》（NY/T 1761）等标准中关于追溯信息的要求，根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.4 销售环节追溯信息

4.4.1 经销商信息

包括经销商名称、统一社会信用代码、地址、联系人、联系方式等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原

则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

4.4.2 销售信息

包括销售批次码、贮运批次码、经销商名称、销售时间、数量、销售环境信息、操作人员等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)以及《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)等标准中关于追溯信息的要求,根据南宁老友粉生产加工过程、预包装环节质量控制的实际情况建立并确认了本条文。

(五) 追溯程序确立

预包装南宁老友粉追溯程序包括 7 个阶段。其中,信息采集阶段包括 3 个环节。程序流程见图 1。

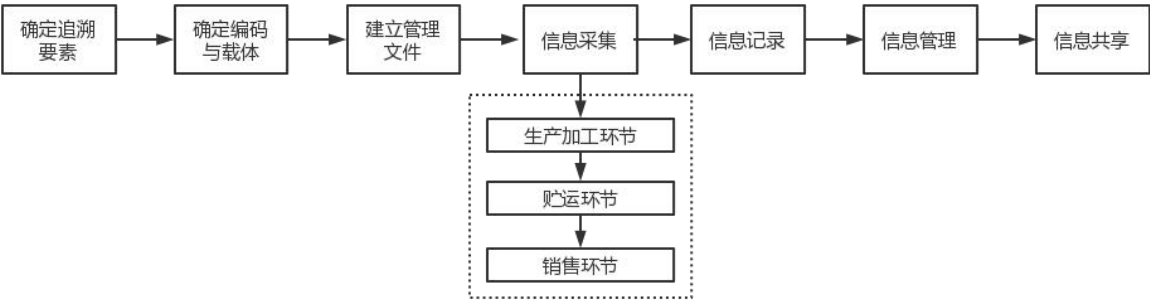


图 1 预包装南宁老友粉追溯程序流程图

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原

则和基本要求》(GB/T 22005-2009)第4章以及《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》(GB/Z 25008-2010)中关于追溯程序设计和实施的原则与指南。

(六) 追溯程序指示

6.1 确定追溯要素

6.1.1 追溯目标

应按GB/T 22005中第4章要求,确定能够满足需求的预包装南宁老友粉追溯目标。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)第4章,以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.1.2 追溯环节

追溯环节应覆盖预包装南宁老友粉供应链全过程,包括生产加工环节、贮运环节、销售环节等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程通则》(NY/T 1761),以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.1.3 追溯单元

在满足追溯目标的前提下,应充分考虑追溯体系的资源和实施成本等因素,确定预包装南宁老友粉追溯单元。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原

则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.2 确定编码与载体

6.2.1 应根据追溯覆盖环节确定各环节批次码, 以实现追溯信息的有效关联, 编码按 NY/T 1761 的规定执行。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.2.2 应为追溯单元赋予唯一的追溯码, 宜选择二维条码作为追溯码的标识载体。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.3 建立管理文件

应制定预包装南宁老友粉相关的管理文件, 包括但不限于产品生产操作规程、质量管理制度、可追溯计划文件、可追溯性管理文件等, 并加以实施和保存, 必要时进行更新。应设置受控区域编制文件, 并指定专人负责文件的储存和管理。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原

则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.4 信息采集

应对预包装南宁老友粉供应链覆盖的生产加工环节、贮运环节、销售环节进行追溯信息采集。采集形式可为电子或纸质形式, 所有采集的信息应保证真实有效。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.5 信息记录

6.5.1 生产加工环节追溯信息包括原辅料供应商信息、原料(米粉、老友酱包)信息、辅料(辣椒油配料包、酸笋包、脱水蔬菜包等)信息、预包装南宁老友粉生产企业信息、投料信息、焙炒信息、熬煮、调配信息、冷却信息、包(灌)装信息、杀菌信息、检验信息、产品信息。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.5.2 贮运环节追溯信息包括贮藏信息、运输信息等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.5.3 销售环节追溯信息包括经销商信息、销售信息等。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.6 信息管理

6.6.1 应指定专人负责追溯信息及时存档并更新, 信息记录应清晰准确, 便于识别和检索。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.6.2 追溯信息保存期限应不少于预包装南宁老友粉产品保质期满后 6 个月。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761), 以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.7 信息共享

6.7.1 应建立有效、安全的追溯信息共享机制，明确追溯信息的使用权限，根据不同的追溯需求及时提供相关追溯信息。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)，以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

6.7.2 应实现与相关追溯管理平台的对接，并及时、稳定上传追溯信息。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》(GB/T 22005-2009)、《农产品质量安全追溯操作规程 通则》(NY/T 1761)，以及预包装南宁老友粉实际追溯操作的需求和经验制定追溯目标。

(七) 追溯程序验证与改进

7.1 验证

应按照 GB/Z 25008 中第 7 章的要求建立内部审核机制，定期实施追溯演练以验证追溯程序有效性，记录和保留追溯演练报告。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》(GB/Z 25008-2010)中关于内部审核和追溯演练的要求，以及持续改进的原则。

7.2 改进

当不符合或偏离预包装南宁老友粉追溯操作时，应采取适当的纠

正措施和（或）预防措施，并对纠正措施和（或）预防措施实施后的效果进行必要的验证，提供证据证明已采取措施的有效性，保证预包装南宁老友粉追溯体系的持续改进。

纠正措施和（或）预防措施应包括但不限于：

- a) 立即停止不正确的操作方法；
- b) 重新学习相关文件，有效进行人力资源管理和培训活动；
- c) 加强组织内部的交流互动；
- d) 修改追溯管理文件；
- e) 增补或更正追溯信息；
- f) 完善资源与设备配置；
- g) 完善追溯标识、载体。

本条依据《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》（GB/Z 25008-2010）中关于内部审核和追溯演练的要求，以及持续改进的原则。

五、采用国际标准和国外先进标准的情况

未采用国际标准和国外先进标准。

六、重大意见分歧的处理

本标准的制定过程中采用发出书面征求意见稿和召开座谈会的形式进行意见征集，对收集到的意见进行归纳整理，不存在重大意见分歧。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

本文件在制定过程中，引用了多项国家强制性标准，如《饲料

和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》（GB/T 22005-2009）、《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》（GB/Z 25008-2010）、《农产品质量安全追溯操作规程 通则》（NY/T 1761）等，这些标准为本文件的制定提供了重要的技术支撑和指导。同时，本文件在强制性标准的基础上，结合预包装老友粉的特点，对追溯操作进行了细化和补充，具有较强的适用性和可操作性。

本文件严格按照《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T1.1-2020）、《标准化工作指南》（GB/T 20000-2003）等原则编写本标准。本标准符合《中华人民共和国标准化法》、《国家标准管理办法》等相关法律法规和国家、行业标准的相关规定和要求。

八、贯彻标准的要求和措施建议

本标准建立了预包装南宁老友粉追溯的操作规程，建议向南宁老友粉生产企业、供应链相关方、食品安全监管机构及相关方推荐采用本标准，用以指导预包装南宁老友粉的全链条追溯操作，提升产品质量安全，保障消费者权益，促进产业标准化与可持续发展。

同时，建议根据国家法律法规和监管规定的变化情况，对该团体标准执行情况进行跟踪调查，及时发现标准中存在的问题，适时对本标准进行修订完善。

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、其他应予说明的事项

无。

《预包装南宁老友粉追溯操作规程》

标准起草小组

2025 年 03 月 05 日